

ANTIPASTI - APPETITVÆKKERE

1. *Crostini misti* 45,-
Ristede brød med pesto, friske tomater og trøfler
Toast with pesto, fresh tomatoes, and truffles
2. *Baccalà mantecato con polenta* 90,-
Klipfisk som i Venedig med polenta
Dried cod served as in Venice with polenta
3. *Vitello tonnato* 105,-
Fine skiver kogt marineret kød fra ungdyr med tunfiskesauce, blomsterkapers og ansjoser
Fine slices of boiled, pickled veal with tunasauce, flowercapers, and anchovies
4. *Antipasti rustici* 145,-
Et udvalg af vores appetitvækkere
A selection of our appetizers
5. *Code di scampi dorate* 125,-
Pandestegte jomfruhummerhaler med salat
Fried Norway lobsters' tails with salad

MINISTRA E PRIMI PIATTI - LETTE RETTER

10. *Crema di patate e porri* 70,-
Kartoffelcreme med friske porrer
Potatocream with fresh leeks
11. *Pasta fatta in casa* 115,-
Dagens hjemmelavede pasta
Today's home made pasta
12. *Linguine all'aragosta (min. 2 persone)* 195,-
Spaghetti med frisk hummer, løg, hvidvin og tomat (min. 2 kuverter)
Spaghetti with fresh lobster, onion, white wine, and tomato (min. 2 settings)
13. *Tronchetti ai funghi porcini e Parmigiano* 105,-
Hjemmelavede pastarør fyldt med Karl Johan svampe og parmesanost
Homemade pasta stuffed with Karl Johan mushrooms and Parmesan cheese
14. *Risotto alle code di scampi* 145,-
Risotto med jomfruhummerhaler og skaldyrcreme
Risotto with Norway lobsters' tails and creme of shellfish
En lille portion: 80,-

„Ved bordet holder man sig ung“ ... siger et gammelt italiensk ordsprog

SECONDI PIATTI - HOVEDRETTER

15. *Tagliata di Manzo con rucola e Parmigiano* 225,-
Helstegt oksemørbrad på en bund af rucola med parmesanost
Roasted tenderloin on rucola with Parmesan cheese
16. *Vitello al tartufo nero* 265,-
Kalvemørbrad med sorte trøfler · Tenderloin of veal with black truffles
- Tartufo bianco di Alba, stagione: Ottobre - Gennaio* Dagspris
Kalvemørbrad serveret med hvide trøfler i sæsonen fra okt. til jan.
Tenderloin of veal with white truffles in the season from Oct. until Jan.
17. *Costolette d'agnello al mosto cotto con erbe aromatiche* 205,-
Lammekrone med druekompot serveret med en sauce af aromatiske urter
Lamb with stewed grapes served with a sauce of aromatic herbs
18. *Bistecca al pepe verde* 195,-
Steak med Madagascarpesauce
Steak with Madagascar pepper sauce
- Pesce del giorno* Dagspris
Se dagens friske fisk på tavlen eller spørg venligst tjeneren
See today's fresh fish on the blackboard or ask the waiter, please

INSALATE - SALATER

20. *Insalata, prosciutto e Parmigiano* 95,-
Salat med parmaskinke og frisk parmesanost
Salad with Parma ham and fresh Parmesan cheese
21. *Insalata di bufala e pomodorini* 75,-
Salat med bøffelmozzarella og blommetomater
Tomatosalat with Mozzarella cheese

I piatti del giorno sono sulla lavagna

Se venligst dagens specialiteter på tavlen

Please see today's special on the blackboard

Con pagamento di carta di credito viene addebitato un onorario, pari alle spese del ristorante.

Ved betaling med kreditkort opkræves et gebyr svarende til det til enhver tid gældende gebyr, som kortudsteder kræver hos restauranten.

When paying with credit card a fee is charged matching the fee which the restaurant is currently charged by the card issuer.

PIZZE - PIZZA

25. *Pizza Margherita* 95,-
Pizza med frisk bøffelmozzarella
Pizza with fresh Mozzarella cheese
26. *Pizza prosciutto, Gorgonzola e rucola* 125,-
Pizza med parmaskinke, Gorgonzola og rucola
Pizza with Parma ham, Gorgonzola and rucola
27. *Pizza Napoletana* 105,-
Pizza med ansjoser, oliven og frisk bøffelmozzarella
Pizza with anchovies, olives, and fresh Mozzarella cheese
28. *Pizza ai quattro formaggi* 125,-
Pizza med fire slags oste
Pizza with four kinds of cheese

FORMAGGIO E DOLCI - OSTE & DESSERT

30. *Selezione di formaggi italiani* 90,-
Udvalgte italienske oste
Choice of Italian cheese
31. *Gelato fatto in Casa* 65,-
Hjemmelavet is
Homemade ice cream
32. *Affogato al caffè* 55,-
Hjemmelavet vanilleis med espressokaffe
Homemade vanilla ice cream with espressocoffee
33. *Dolce della casa* 68,-
Dagens hjemmelavede kage (se kageskabet)
Today's homemade cake (look in the cake cabinet)
34. *Tiramisù* 68,-
Hjemmelavet kaffekage med likør
Homemade coffee cake with liqueur

Trøfler ud af huset

Restaurant San Marco importerer selv sorte og hvide trøfler fra Italien. Er De interesseret i at købe nogle med hjem, spørg da tjeneren om dagsprisen, tak!